

Webinarreeks Welkom in de Werkplaats **Editie 2: De Voedselwerkplaats 17 mei 2021**

Inleiding

De Voedselwerkplaats helpt gemeenschappen die meer gezond en van dichtbij willen eten. In dit webinar vertellen we meer over de instrumenten in de werkplaats en kijken we mee in Bolsward, waar sinds kort de Buurtmarkt Eco-erf Bolsward actief is. In deze reeks webinars van Doarpswurk staan de werkplaatsen van Netwerk Duurzame Dorpen - onderdeel van Doarpswurk - centraal. Er zijn ook nog de Energiewerkplaats, de Mobiliteitswerkplaats en de Grondstoffenwerkplaats.

Het team bestaat uit Bregje Hamelynck uit Sibrandabuorren, Dorine van den Beukel en Freya Zandstra, beiden uit Heeg. Bregje heeft met haar man Michel de permacultuurtuin Us Hof en is provinciaal en landelijk actief met boeren, die anders willen produceren en burgers die anders willen eten. Dorine is vormgever en in Fryslân actief op het gebied van de korte keten: of dat nu in de eigen woonplaats gaat om lokale voeding, of bij Pleed waar het gaat om het benutten van Friese wol. Freya is freelancer op het gebied van duurzaamheid voor onder meer Duurzaam Heeg: een reeks projecten om het dorp groener te maken - met openbaar groen, aquathermie maar vooral met de tuin en de gemeenschap die daarom heen groeit.

We staan dus allemaal zowat iedere dag met onze voeten in de klei. We bouwen aan onze eigen gemeenschap en helpen andere gemeenschappen op pad. De Voedselwerkplaats is een van de werkplaatsen van Netwerk Duurzame Dorpen, dat deel uitmaakt van Doarpswurk. Een werkplaats dus waar het gereedschap hangt waarmee die gemeenschappen aan de slag kunnen met ondersteuning van het team. Vaak komt dat erop neer dat een groep mensen 'iets' wil met lokale voeding, de ene keer is er al een tuin, de andere keer alleen een eetclubje, en dan denken wij mee over wat aanknopingspunten kunnen zijn.

Een goed startpunt is het peilen van het draagvlak: waar wordt de omgeving enthousiast van? Daarvoor heeft de Voedselwerkplaats een enquête opgesteld, die iedere gemeenschap kan gebruiken. Vaak ook is de moestuincursus, die we sinds een jaar of vijf geven, het startpunt. In totaal hebben nu zo'n 130 deelnemers uit 85 Friese dorpen deze cursus gedaan, wat heeft geresulteerd in een heel aantal dorpstuinen, tuinderijbedrijven en andere voedselinitiatieven.

De werkwijze in de werkplaatsen is gericht op mienskip: door initiatiefnemers vanuit de mienskip ten bate van de gemeenschap en dus vaak in een coöperatieve vorm. Onze inzet is erop gericht de groene koplopers in dorpen en wijken te ondersteunen met kennis en ervaring en bij het verbreden van de achterban. Bregje en Dorine zullen straks nog veel meer vertellen over hoe we dat doen.

De peilers van de Voedselwerkplaats zijn dus de moestuincursus om tuinders in spe op pad te helpen, het lokaal menu is er om initiatiefnemers te helpen hun achterban te verbreden en voedsel als thema op de agenda te krijgen. De buurtmarkt is een online platform om je duurzame boodschappen uit de buurt beschikbaar te maken.

Dorpstuin (Bregje)

In de cursus 'Moestuiniëren op grotere schaal' helpen we initiatiefnemers bij het vormgeven van hun plan voor het dorp. De cursus gaat zowel in op de teeltwijze, passend bij de bodem en lokale omstandigheden, als op het organiseren van de gemeenschap, het maken van een (financieel) plan en het organiseren van financiering voor het plan. Als het goed is kan je na het volgen van de cursus aan de slag met jouw plan. Deelnemers aan de cursus worden vervolgens opgenomen in de gemeenschap van Dorpstuinders, waarvoor De Voedselwerkplaats ook regelmatig iets organiseert.

Lokaal Menu (Dorine)

Bij het Lokaalmenu gaat het eigenlijk niet zozeer om het voedsel, als wel om de mensen. Of je nu net met pensioen bent en wat uurtjes over hebt, grote kinderen hebt en eigenlijk wel groente wilt verbouwen maar je weet niet hoe of dat je een kleine beurs hebt en op zoek bent naar contact met andere mensen, je kunt hiervoor terecht bij De Voedselwerkplaats. Wij hebben een aantal hulpmiddelen die je kunt gebruiken als je lekkerder, lokaler en gezonder wilt gaan eten met mensen uit je buurt.

We hebben eigenlijk vijf gouden lokaalmenu-principes.

Principe 1. Geen dorp is hetzelfde

Sommige mensen zijn heel technisch en beginnen niet alleen een tuin maar bouwen ook watersystemen, kassen. Andere beginnen met een paar big bags die ze vullen met goede grond. Sommigen beginnen met een paar groentebakken achter de zorginstelling. Sommige dorpen hebben heel veel vrijwilligers, andere weer heel weinig. Onze lokaalmenu-onderdelen zijn een hulpmiddel die je kunt inzetten op de manier die jij wilt.

Principe 2. Alleen is maar alleen

Hoeveel vrije uurtjes je ook hebt, als je het samen doet heb je meer kans op succes. Daarom hebben we een enquête waarmee je kunt onderzoeken of meer mensen uit je buurt iets met voedsel willen doen. Hiermee kun je vrijwilligers vinden, maar ook ontdekken waar iedereen behoefte aan heeft. Lokale kippen? Een low-budget kookavond in het dorps huis? Een grote moestuin? Een stuk grond vinden? Een melktap?

Principe 3. Het is leuker samen

We hebben ook dingen die je samen kunt doen. Stel je bent de enige — of je denkt dat je de enige bent — in je dorp die iets met voedsel doet, dan hebben wij de VWP pub quiz met allerlei vragen over voedsel, landbouw en recepten. Hiermee organiseer je gemakkelijk een gezellige avond op het terras van het dorps huis.

Receptenapp — Wat maak je met de groente die je hebt gekweekt? Je wilt gezonder en meer groente eten? Je wilt koken voor weinig, maar wel vers. We werken aan een receptenapp waarmee dorpen elkaars recepten kunnen uitwisselen. Heb je nog een lekker recept? Wij ontvangen het graag.

Principe 4. Je moet het een keer meemaken

Vorig jaar organiseerden wij een diner voor honderd mensen die anderhalve meter van elkaar af zaten en een volledig lokaal menu aten, gekookt door fantastische Friese chefs. Het eten was echt heel lekker en de plek was heel bijzonder. Het was mooi weer. Allemaal leuk, maar het allerleukste waren de mensen uit de dorpen. Dit jaar willen we dat weer gaan doen, maar dan in alle Friese dorpen. We houden iedereen op de hoogte via de nieuwsbrief en de website.

Principe 5. Je kunt het zo ingewikkeld maken als je zelf wilt

Wij kunnen je verder helpen met wat kennis en ervaring. En als je iets nodig hebt wat nog niet op het Lokaalmenu staat, neem contact met ons op. Ga gewoon beginnen als je het leuk vindt om iets met voedsel te doen. Maak een klein mini tuintje (of een grote), koop een kip of zet in augustus tijdens het Dorpendiner samen met ons je stoel op straat.

Gesprek met Nico de Jong, Buurtmarkt Eco-erf Bolsward

Wat is Eco-erf Bolsward?

Eco-erf Bolsward is een ecologische woonwijk in wording. Een deel van de toekomstige bewoners is al langer lid van voedselcoöperatie Us Iten in Sibbrandabuorren. Over twee jaar hopen we dat er gebouwd wordt, maar met de gezamenlijke inkoop zijn we nu alvast gestart. Omdat Us Iten een wachtlijst had, zijn wij met de Bolswarder leden een nieuwe Buurtmarkt gestart. Als de nieuwe wijk er is, brengen we de buurtmarkt onder in het gemeenschapsgebouw. En dan komt er ook een grote moestuin.

Hoe groot is de groep nu?

We zijn nu met 20 personen. Dat is nog zonder dat we reclame maken, want binnenkort moeten we naar een andere locatie verhuizen en tot die tijd moeten we niet te hard groeien. Er is plek voor 40 personen, anders wordt het te bewerkelijk en is het beter een nieuwe groep te starten.

Met welke lokale leveranciers werken jullie samen?

Groenten komen van Us Hof, eitjes en kip van Fûgelfrij in Hichtum, melk en yoghurt krijgen we van Buurvrouw Durkje in Vegelinsoord, vlees komt van Wietze Brandsma hier uit de buurt en uit Scharnegoutum komt het ijs van Tikje Anders. Dan is er nog iemand die karnemelk en yoghurt maakt in de buurt van Witmarsum, waar ook het brood van Mevrouw de Molenaar gebakken wordt. En van molen 't Lam in Woudsend krijgen we het meel. Dus in onze basisbehoeften is aardig voorzien en de rest van de boodschappen krijgen we via de biologische groothandel.

Hoe selecteren jullie die lokale leveranciers?

Dat gaat eigenlijk vanzelf. Sommigen kenden we al, anderen worden door de leden voorgesteld en dan benaderen we ze. Bij ons moet het wel biologisch zijn, dat vinden we belangrijk. Maar voor kleine producenten weegt de werkwijze zwaarder dan het keurmerk.

Is het lastig vrijwilligers te vinden?

Mensen vinden het heerlijk om winkeltje te spelen, dus nee, dat is niet lastig. Als ik een klusje heb, zijn er drie mensen om het te klaren. Het is net als met de afwas: als ik het alleen moet doen, kan ik wel tien dingen bedenken die ik liever doe. Doe je het samen, dan is het iets sociaals.

Merk je dat mensen anders omgaan met hun eten omdat het op deze manier is ingekocht?

Onze leden zijn al bewuste consumenten, dat is waarom ze meedoen. Ze kochten in de supermarkt ook al biologisch, maar als het van zo dichtbij komt is het natuurlijk wel anders. Dat is mooi, maar volgens mij is het vooral de onderlinge betrokkenheid, die de belangrijkste meerwaarde vormt voor de mensen die bij ons aansluiten.

Buurtmarkt (Bregje)

Als groepje van 15 huishoudens kan je al je eigen Buurtmarkt beginnen. Je hebt een vereniging nodig voor het aanvragen van een bankrekening en een BTW-nummer, maar dan kan je eigenlijk direct van start. Je zoekt gaandeweg lokale leveranciers voor groenten, fruit, brood, zuivel, kaas, boter, eieren, vlees, vis, noem maar op. Door de koppeling met de bio-groothandel kan je altijd alles aanbieden en heb je in het begin al een volwaardig boodschappenmandje. Via de website van De Voedselwerkplaats kan je het startpakket aanvragen, de introductie-workshop bekijken en kan je zelf aan de slag. Als je hulp nodig hebt, kunnen we assistentie verlenen. En als je zover bent, dan maken we een webshop voor jouw eigen dorp of wijk voor je aan en kunnen de mensen uit jouw buurt starten met bestellen.

Vragen

Bieden jullie ook bananen, koffie en chocolade aan - ook al komt dat van ver? Ja, dat kan via de biologische groothandel. Iedere buurtmarkt is vrij te kiezen of die dat in het aanbod wil of niet.

Is het lastig om vrijwilligers te vinden? Dat valt mee, voor iedereen is wel een klusje geschikt. Bij de Buurtmarkt is het ook voorwaarde dat je één keer in de zoveel weken even meehelpt met het klaarzetten van de boodschappen. Maar dat is op zich een leuk klusje. En het is de lol van samen aan de slag zijn voor de goede zaak, die maakt dat mensen graag meehelpten.

Als je uit de tuin geen constante aanvoer hebt, hoe doe je dat dan? Dan kun je in het winkelsysteem andere producenten aanzetten zoals bv de groothandel.

Hoe ga je met producenten in gesprek over hun werkwijze? Ga een open gesprek aan en stel vragen. Luister naar de antwoorden en maak de wens van de Buurtmarkt kenbaar. Het werkt goed om een collega-producent mee te nemen die al bio of bd werkt. Die kan al veel ervaringen delen. We werken aan een systematiek voor dit soort gesprekken.

Ik woon in een gebied waar bijna geen animo is voor bio en lokaal, waar zou ik kunnen beginnen? Als je een enquête doet, kun je verrast zijn van je eigen omgeving. Dan leer je ineens producenten kennen en andere bewuste consumenten met dezelfde wens. Gewoon beginnen en jezelf bekend maken, uitreiken naar anderen - dat helpt om de energie in gang te zetten.